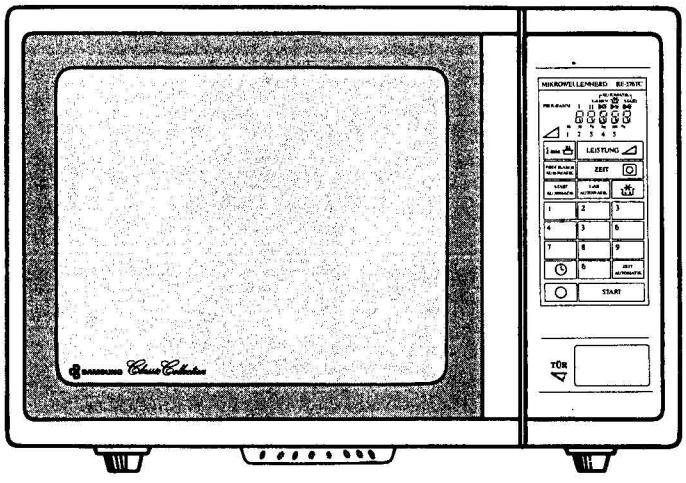
SAMSUNG

RE-576TC

MIKROWELLENHERD
Garraum: 17 l

LEITFADEN FÜR BENUTZER

Vor Inbetriebnahme dieses
Mikrowellenherdes bitte den
Leitfaden ganz durchlesen



INHALT

SEITE

VOR INBETRIEBNAHME IHRES MIKROWELLENHERDES 2
SCHUTZ GEGEN UNBEABSICHTIGTE MIKROWELLENSTRAHLUNG 2
TECHNISCHE DATEN 2
FÜR IHRE SICHERHEIT 3
FUNKTIONSPRÜFUNG 3
AUFSTELLUNG/EINBAU 4
DARSTELLUNG DER TECHNISCHEN MERKMALE 5
BEDIENUNGSKOMFORT 6
BETRIEB DES MIKROWELLENHERDES 7
- UHR UND ANZEIGEINSTRUMENTE 7
- ZEITVORWAHL 7
- ANLAUFAUTOMATIK NACH ZEITVORGABE 9
- AUFTAU-AUTOMATIK 10
- WARTEZEIT 11
- EXTRA-KOCH-/AUFTAUZEIT 11
- KOCHZEITAUTOMATIK 12
- REZEPT-ZEITSPEICHER 14
- WAS KANN DIE LÖSCHTASTE 14

DREHTELLERAUTOMATIK 15
LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE 16
KOCHTIPS 16
WAS MAN TUN UND NICHT TUN SOLL 16
REINIGUNG UND PFLEGE 17
GESCHIRRTIPS FÜR DEN MIKROWELLENHERD 18
NÜTZLICHE HINWEISE 19

VOR INBETRIEBNAHME IHRES MIKROWELLENHERDES

1. Lesen Sie diesen Leitfaden durch; er enthält sehr detaillierte Informationen für den Betrieb Ihres neuen Mikrowellenherdes sowie Wartungshinweise für ihn. Auch nach dem Durchlesen sollte der Leitfaden immer zur Klärung etwaiger Fragen zur Hand sein.
2. Modell und Seriennummer: Ein Typenschild mit eingeprägter Modellbezeichnung und Seriennummer befindet sich an der Herdrückwand.
   Bei Schriftwechsel oder Kundendienst-Anforderung sind diese beiden Merkmale immer anzugeben.
   Am besten die Angaben gleich hier eintragen!

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Kaufdatum _____

AUCH DIE KAUFRECHNUNG SOLLTE IN DIESEM LEITFADEN LIEGEN!

SCHUTZ GEGEN UNBEABSICHTIGTE MIKROWELLENSTRAHLUNG

1. Versuchen Sie niemals, diesen Herd mit offener Tür in Gang zu setzen. Sie können dabei in den Strahlungsbereich geraten und sich verbrennen. Deswegen auf garkeinen Fall an den Sicherheitsverriegelungen der Herdtür basteln oder sie gar umgehen. Die eingebaute Sicherheitsautomatik verhindert normalerweise einen Herdbetrieb mit offener Tür. Ein Versuch, diese Sicherheitsmaßnahme zu umgehen, könnte zu Brandverletzungen durch die Mikrowellenergie führen.
2. Achten Sie darauf, daß nichts zwischen Herdtür und Rahmen gerät und daß die dort befindliche Dichtung frei ist von Fremdkörpern und Putzmittelresten.
3. Arbeiten Sie nicht mit einem beschädigten Herd. Von besonderer Wichtigkeit ist richtiges Schließen der Herdtür und Schadensfreiheit folgender Bereiche:
   (1) Herdtür (verbogen, verbeult, eingedrückt)
   (2) Scharniere und Verriegelungen (gebrochen/lose)
   (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen.
4. Etwaige Inspektionen und Reparaturen sollten nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Babynahrung in Gläsern oder Flaschen solen Sie grundsätzlich ohne Deckel oder Verschluß erhitzen und nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, bitte die Temperatur überprüfen.

Beim Erwärmen von Flüssigkeiten geben Sie bitte immer zusätzlich einen Kafelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung	220V~50Hz Wechselstrom aus geerdeter 3-Pol-Steckdose
Ausgangsleistung	60—600 W (max.); 5 Leistungsstufen
Stromverbrauch (max.)	1050 W (5,3 A)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen	Br. 485mm/T.323mm/H.297mm
Garraumabmessungen	Br. 390mm/T.290mm/H.188mm
Gewicht netto	ca. 17.B kg.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bei jeder Arbeit mit Elektrogeräten sollten Grundregeln beachtet werden. Dazu gehören auch die folgenden:

ACHTUNG—Zur Minimierung des Risikos von Verbrennungen, Stromschlägen, Brend, Pereonenschadon oder Verbrennungen durch Mikrowellen sind nachstehende Regeln zu beachten:

1. Lesen Sie zunächst den Leitfaden einschließlich der Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Herdes.
2. Lesen und befolgen Sie insbesondere die Hinweise auf Seite 2 "SCHUTZ GEGEN UNBEABSICHTIGTE MIKROWELLEN-STRAHLUNG".
3. Dieses Gerät muß immer geerdet sein. Also nur an ordentlich geerdeter Steckdose betreiben. Siehe dazu die Hinweise zum Thema "AUFSTELLUNG/EINBAU" Seite 4.
4. Diesen Mikrowellenherd nur im Einklang mit den mitgelieferten Anweisungen aufstellen bzw. einbauen.
6. Das Erhitzen bestimmter Produkte wie Eier in der Schale oder hermetisch verechlossener Behälter wie Gläser mit Deckeln kann diese zum explosionsartigen Platzen bringen; sie sind daher nicht in diesem Herd aufzuheizen.
6. Diesen Mikrowellenherd nur für die in diesem Leitfaden bezeichneten Zwecke verwenden.
7. Ganz wie bei anderen Elektrogeräten ist lückenlose Beaufsichtigung geboten, wenn Kinder damit umgehen.
8. Arbeiten Sie nicht mit diesem Mikrowellenherd, wenn seine Netzanschlußschnur oder sein Stecker schadhaft ist, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert, oder wenn er beschädift oder hingefallen ist.
9. Keine der am Außsngehäuss dieses Mikrewellenherdss vorgesshenen öffnungen zustellen, zuhängen oder sonstwie blockieren.
10. Diesen Mikrowellenherd nicht im Freien einsetzen.
11. Anschlußschnur oder Stecker nicht in Wasser tauchen.
12. Anschlußschnur von heißen Gegenständen fernhalten.
13. Anschlußschnur nicht über die Tischkante hängen lassen.
14. Zur Minimierung eines Brandrisikos im Herdinneren:
    (a) Kochgut nicht zu lange erhitzen. Immer dabeibleiben, wenn Papier, Plastik oder andere brennbare Substanzen mit im Herdinneren zur Garungsverbesserung eingesetzt werden.
    (b) Drahtverechlüsse von Plastikbeuteln entfernen, bevor Sie diese in den Herd geben.
    (c) Sollte einmal Material im Herdinneren in Brand geraten, Herdtür geschlossen lassen, Herd abschalten und Stecker herausziehen bzw. Strom am Sicherungskasten unterbrechen.

WARNUNG

Beim kochen, insbesondere beim erhitzen von flüssigkeiten (wasser) im mikrowellenherd, kann es vorKommen, daß die siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte siedeverzug kann beim entnehmen des gefäßes (erechütterung) zu einer plötzlich beginnenden dampfblasenbildung und damit zum plötzlichen überkochen führen (verbrennungsgefahr). Das kann vermieden werden, indem ein glasstab oder ähnliches in das gefäß gestellt wird, um ein gleichmäßiges sieden zu erreichen.

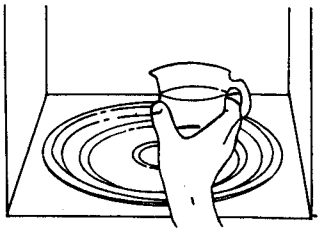
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

DIESE SICHERHEITSHINWEISE BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN

FUNKTIONSPRÜFUNG

Überprüfen Sie den neuen Mikrowellenherd auf Vorhandensein etwaiger Transportschäden. Den nachstehenden Funktionstest sollten Sie nach dem Auspacken durchführen und auch später wieder, wenn Sie Zweifel an soiner richtigen Funktion haben sollten.

1. Netzstecker in geerdete Schukodose (220V) stecken.
2. Führungsrollenring und Drehteller in Garraum setzen.
3. Eine Tasse Wasser auf Drehteller stellen.
4. Herdtür sicher schließen.
5. Taste ZEIT drücken.
6. Zeitschaitung auf 2 bis 3 Minuten einstellen und START-Taste drücken.
   (Die Garraum-Innenbeleuchtung geht an und der Drehteller dreht sich).
7. Nach den eingestellten 2 bzw. 3 Minuten schaltet sich der Herd ab.
   (Die Innenbeleuchtung geht aus; der Drehteller hält an.)
8. Bei ordnungsgemäßer Funktion des Mikrowellenherdes muß das Wasser jetzt heiß sein.



ACHTUNG: Wird eine niedrigere Leistungsstufe eingegeben (z.B. 10%), dauert es eben länger, bis das Wasser kochend heiß ist.

AUFSTELLUNG/EINBAU

Zunächst Ihren Mikrowellenherd überprüfen

Packen Sie den Herd aus, entfernen Sie alles Packmaterial und überprüfen Sie ihn auf Schäden-wie Beulen, gebrochene Türverriegelungen oder Risee in der Tür. Den Händler sofort benachrichtigen, wenn der Herd beschädigt sein sollte. Einen beschädigten Herd NICHT in Gang setzen.

Aufstellung des Mikrewellenherdes

1. Der Herd gehört auf eine feste und waagerechte Standfläche. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muß von allen Seiten Luft herankönnen. Deshalb halten Sie 10 cm Abstand bei Rückwand und Seitenflächen und mindestens 3 cm nach oben zur nächsten Begrenzung.
   a. Die Kühlluftöffnungen NICHT blockieren.
   b. Den Herd NICHT auf feuchte/heiße Flächen wie andera Herde stellen.
   c. Den Herd NICHT bei zu hoher Luftfeuchtigkeit im Raum betreiben.
2. Dieser Mikrowellenherd ist nur für einen Einsatz in Haushalten vorgesehen.

Erdung

Dieser Mikrowellenherd muß geerdet sein. Im Falle eines Kurzschlusees vermindert Erdung das Risiko von Stromschlägen durch Ableitung des Stroms über die Erdung. Deshalb besitzt dieser Herd eine Anschlußschnur mit einer Erdleitung zur Verbindung mit dem Erdkontakt Ihrer Netzsteckdose. Also muß dies eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Schukosteckdose sein.

ACHTUNG — Regelwidriger Gebrauch oder Außerachtlaseung der Erdung kann zu elektrischen Stromschlägen führen. Wenn Sie also nicht sicher sind, die richtige Steckdose für diesen Herd zu haben oder ob diese auch ordnungsgemäß geerdet ist, müssen Sie einen zugelassenen Elektriker hinzuziehen.

Sollte sich eine Verlängerungsschnur als notwendig erweisen, darf auch nur eine solche mit drai Leitern verwendet werden, die alle vorschriftsmäßig angeschlossen sind. Jede Verlängerungsschnur muß außerdem genauso hoch oder höher belastbar sein wie die Anschlußschnur des Mikrowellenherdes.

ACHTUNG — (BITTE AUF JEDEN FALL BEACHTEN)

Das Tischmodell des Samsung Mikrowellenherdes ist zum Einstecken in eine normale geerdete Schukosteckdose von 220 Volt 50 Hz Wechselstrom mit den üblichen drei Kontakten vorgesehen.

AUS GRÜNDEN PERSÖNLICHER SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT IMMER ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET SEIN. AUF KEINEN FALL DESHALB DIE ERDLEITUNG DER HERDANSCHLUßSCHNUR UNTERBRECHEN.

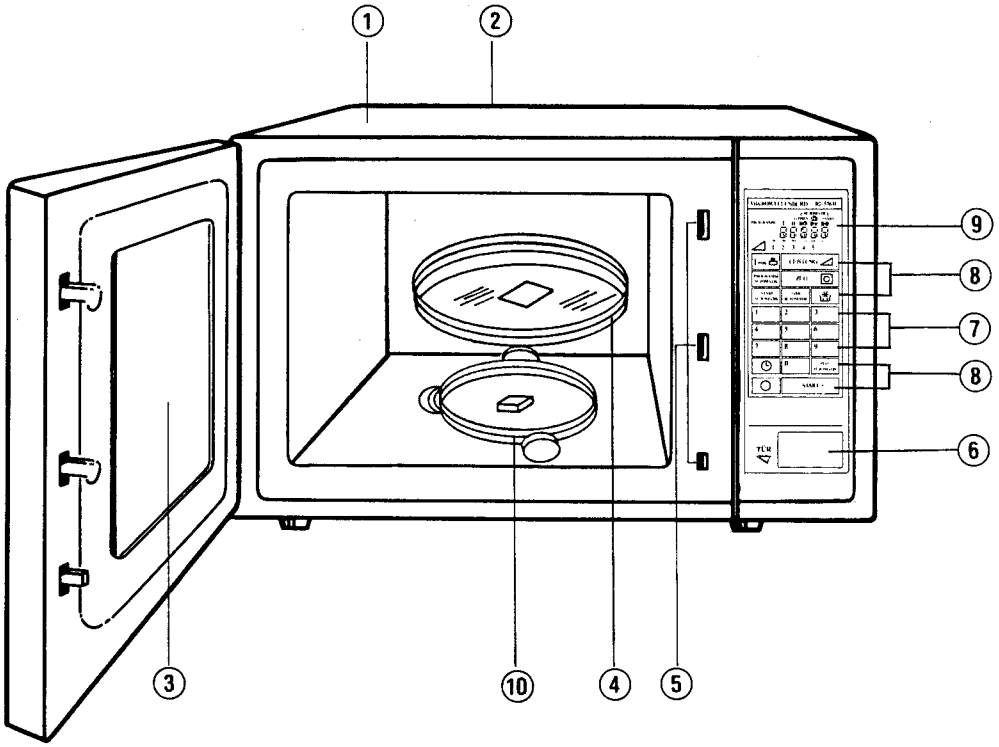
Stromkreise

Ihr Mikrowellenherd sollte an einem Stromkreis betrieben werden, der nicht auch noch von anderen Elektrogeräten belastet wird. Ein Versäumnis dieser Richtlinie kann zu Leitungsüberlastung, Sicherungsausfall oder Verlängerung der Kochzeiten führen.

Spennungshinweis

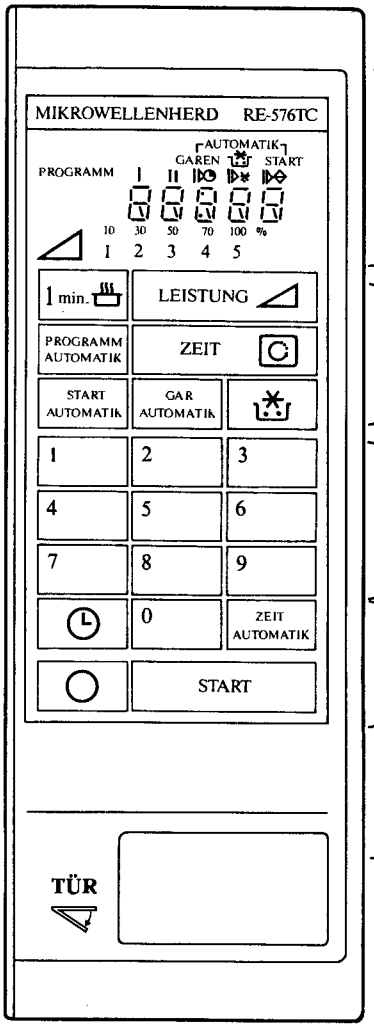
Die verwendete Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Mikrowellenherdes angegebenen Spannung entsprechen. Verwendung einer höheren Spannung kann zu Schäden an dem Herd führen. Verwendung einer niedrigeren Spannung wird die Kochzeiten verlängern oder, im Extremfall, eine ordnungsgemäße Funktion des Herdes unmöglich machen.

DARSTELLUNG DER TECHNISCHEN MERKMALE



1. Garraum-Innenbeleuchtung
2. Kühlluftöffnungen in der Rückwand des Herdes
3. Herdtür mit Sicherheitsfenster zur bequemen überwachung des Kochvorgangs von außen
4. Drehteller (herausnehmbar)
5. Türverriegelungen und Sicherheitsschloß
6. Türöffnungstaste TÜR; Tür öffnet auf Druck
7. Digitale Zahlentasten
8. Funktionswahltasten
9. Anzeigefelder
10. Führungsrollenring

BEDIENUNGSKOMFORT



ANZEIGEFENSTER UND ANZEIGELEUCHTEN

* Funktionsanzeigeleuchten zur Anzeige der gewählten oder in Betrieb befindlichen Herdfunktion
* Digitalanzeige zur Anzeige der Uhrzeit und der Restkochzeit
* Betriebsanzeigelämpchen zur Anzeige, ob der Herd eingeschaltet ist.

FUNKTIONSWAHLTASTEN

* Uhreinstellung
* Leistungsstufe
* Kochzeittaste
* Extra-Koch-/Auftauzeit
* Wartezeit
* Kochstartautomatiktaste
* Auftau-Automatiktaste
* Kochzeit-Automatiktaste
* Rezeptzeitspeicher
* Start- und Löschtasten

DIGITALE ZAHLENTASTEN

* Dienen der Uhrainstellung und der Eingabe der gewünschten Kochzeit.

TÜRÖFFNUNGSTASTE

* Drücken öffnet die Tür, um
  - — den Herdbetrieb zu unterbrechen;
  - — Kochgut auf den Drehteller zu stellen;
  - — Kochgut herauszunehmen,

BETRIEB DES MIKROWELLENHERDES

- Das Bedienungsfeld ist zwar elektronisch hochentwickelt, aber einfach zu bedienen und ermöglicht Ihnen die Programmierung Ihres Herdes mit Fingerspitzendruck.
  Mit einem hörbaren Piepton bestätigt der Herd jede von Ihnen gemachte und von ihm angenommene Eingabe.
- Wenn der Herdstecker erstmalig eingesteckt wird, erscheinen im Anzeigefenster alle Anzeigefunktionen.

  Zunächst muß die genaue Uhrzeit eingegeben werden. Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung muß die Uhr neu gestellt werden. Der Herd hält während eines Kochvorgangs die jeweilige Uhrzeit gespeichert und zeigt diese nach Kochabschluß wieder an.

UHREINSTELLUNG

Einstellung der korrekten Uhrzeit, z.B. 12.34:

Schrittfolge	Tastenfolge	Anzeige	
1. Zunächst ⏲-Taste drücken, um die Uhr stellen zu können.	⏲	0	
2. Mit Zahlentasten nacheinander die korrekte Uhrzeit eingeben.	1234	12 34	
3. Dann ⏲-Taste nochmal drücken, um die Uhr in Gang zu setzen.	⏲	12 : 34	Doppelpunkt bleibt

- Nach Einstellung und Anlauf bleibt die Zeitanzeige im Fenster, bis der erste Schritt eines Kochprogramms wie z.B. "COOK" eingegeben wird. Nach Abschluß des Kochprogramms erscheint die Zaitanzeige wieder.

ACHTUNG: Sollte versehentlich eine unmögliche Uhrzeit (wie z.B. 12.79) eingegeben werden, blinkt im Fenster das Signal "EEEEE" viermal und zugleich ertönt ein vierfaches Piepsignal, sobald die ⏲-Taste gedrückt wird. Danach geht die Anzeige zurück auf obigen Schritt 2.
Um dann die Uhr neu einzustellen, drücken Sie erneut die Zahlentasten und danach wieder ⏲-Taste (Schritt 3). Die Uhrzeit wird in internationalen 24-Stunden-Zeichen angezeigt.

KOCHZEITTASTE

Kochzeitvorgabe bei voller Leistung

Viele Speisen bzw. Flüssigkeiten gelingen am besten bei voller Leistung (Taste 5=100%). Mit der Leistungsstufentaste können Sie jederzeit die Kochenergie eingeben. Aber wen Sie die Leistungsstufentaste nicht betätigen, arbeitet der Herd immer auf 5=100%.

Beispiel: 2 Tassen Wasser für 2 Minuten 30 Sekunden in Stellung 5 = 100% heißmachen.

Schrittfolge	Tastenfolge	Anzeige
1. Taste ZEIT drücken. Zeitanzeige verschwindet.	ZEIT	0 100 %
2. Mit Zahlentasten nacheinander gewünschte Kochzeit eingeben.	230	2 : 30 100 %
3. Taste START drücken.	START	2 : 30 100 %

GESCHIRRTIPS FÜR IHREN MIKROWELLENHERD

Mikrowellen erhitzen nur das eigentliche Kochgut. Es ist deshalb möglich, die Speisen im gleichen Gefäß auf den Tisch zu bringen, in dem sie gegart wurden. Das spart Zeit und Aufwasch. Ein solcher Teller übernimmt nur wenig Hitze von dem Gericht darin.

TELLERTEST

Um zu testen, ob sich ein Teller für den Mikrowellenherd eignet (nicht jeder tut dies), stellen Sie einen leeren Teller in den Garraum und schalten den Herd in Stellung 5 für 15 bis 30 Sekunden ein. Wenn sich dann der Teller sehr heiß anfühlt, sollte er in Ihrem Mikrowellenherd nicht verwendet werden.

1. **Porzellan**

   Porzellan, Tongeschirr, glasiertes Tongeschirr und Knochenporzellan sollten Sie nicht verwenden, wenn es mit Metallicdekor versehen ist.

2. **Glas**

   Feuerfestes Glas- und Steingutgeschirr ist im allgemeinen auch für Ihren Mikrowellenherd geeignet. Aber auch hier darf kein Metalleffekt-Dekor dabeisein. Tafelglas kann für die Zubereitung von Drinks, gebackenen Früchten und Süßspeisen genommen werden. Kein empfindliches oder künstlerisch wertvolles Glas verwenden. Es könnte springen. Keinesfalls Bleikristall in den Mikrowellenherd geben.

3. **Plastik**

   Plastik wird nur selten von Mikrowellen aufgeheizt. Die Thermoplastikgefäße sind ideal für den Mikrowellenherd, da sie große Temperaturunterschiede vertragen. Fett kann jedoch die von ihrem kochenden Inhalt ausgehenden Hitze verziehen und verfärben, besonders wenn der Inhalt viel Zucker oder Fett enthält. Melamin- oder Urea-Kunststoffe sind für den Mikrowellenherd nicht geeignet, da sie viel Wärme aufnehmen.

4. **Papier**

   Teller, Tassen, Handtücher und Servietten aus Papier sind für kürzere Kochvorgänge im Mikrowellenherd gut geeignet. Besonders Papierhandtücher sind zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit und Fettspritzer bei manchen Gerichten empfohlen.

5. **KEINE Metallbehälter verwenden!**

   Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Das Kochgut bleibt kühl und nur das Metallgeschirr wird heiß. Alufolie kann in geringem Maß verwendet werden, um bestimmte Speisen vor dem Zerkochen oder zuviel Hitze beim Auftauen zu bewahren— es muß jedoch unbedingt darauf geachtet werden, daß die Alufolie nirgens an die Innenwand des Herdes gerät.

6. **Abdeckung**

   Manche Labensmittel wie z.B. Gemüse sollten in abgedeckten Glasgefäßen gegart werden, um den Kochprozeß zu beschleunigen, Spritzer zu vermeiden und ihren Wasser- bzw. Saftgehalt nicht verdampfen zu lassen. Statt eines passenden Glasdeckels kann auch Plastikfolie (Küchenfolie) verwendet werden. Solche überzüge etwas einstechen, damit sie sich beim Kochen nicht wölben und evtuell platzen. Vorsicht beim Abnehmen von Deckeln und Folien; der darunter angesammelte Heißdampf kann zu schmerzhaften Verbrennungen führen. Also aufpassen oder Handschuhe tregen.

7. **Bräunungsgeschirr**

   Dieses Geschirr ist speziell für Mikrowellenherde vorgesehen. Lassen Sie den Drehteller an seinem Platz und heizen Sie darauf das Bräunungsgeschirr nach Herstelleranweisungen vor. Unter keinen Umständen sind diese Anweisungen zu überschreiten.

NÜTZLICHE HINWEISE

Etwas Zeit brauchen Sie schon, um sich mit Ihrem neuen Mikrowellenherd vertraut zu machen. Wenn Sie sich also einem der nachstehenden probleme gegenübersehen, versuchen Sie unseren Lösungsvorschlag. Damit sparen Sie Zeit und die Unannehmlichkeit eines vielleicht überflüssigen Kundendienstbesuchs.

1 .Das Kochgut wird überhaupt nicht heiß!

a. Haben Sie die Zeit eingegeben und die START-Taste gedrückt?
b. Ist die Herdtür richting zu?
c. Haben Sie eine überlastung in Ihrem Stromkrais und dadurch eine ausgefallene Sicherung?

2. Die Speisen sind zuviel oder zuwenig gekocht!

a. Haben Sie auch die richtige Zeit eingegeben?
b. Haben Sie auch die richtige Leistungsstufe gewählt?

3. Funken und Knistern im Garraum (Lichtbogenansatz)!

a. Haben Sie vielleicht Gefäße mit Metallrändern oder Metalleffekt-Dekor verwendet?
b. Haben Sie vielleicht eine Gabel oder einen anderan Metallgegenstand im Kochgut eder Garraum gelassen oder Alufolie genommen, die an die Innenwand kommt?

4. Beschlagen der Inneseiten ven Tür und Garraum!

Das ist normal, besonders bei Speisen mit hohem Wassergehalt.

5. Luftbewegung an der Tür!

Das ist normal. Die Tür ist nicht luftdicht gedacht.

6. Lichtreflexe an Tür und Außengehäuse!
Das ist normal für saubere Flächen.

7. Dampfaustritt bei Tür oder Abluftöffnung!

Das ist normal.

8. Störungen von Fernseh- oder Rundfunkempfang!

Selbst wenn beim Betrieb des Mikrowellenherdes eine leichte Störung auftreten sollte, bedeutet das kein Problem mit Ihrem Hard. Achten Sie ggf. Darauf, daß Herd, Radio und Fernseher einschließlich Zuleitug weit genug auseinanderstehen.

Nun läuft die eingegebene Kochzeit Sekunde für Sekunde auf Null zurück und der Herd schaltet dann automatisch ab. Im Anzeigefenster blinkt viermal das Signal "End"; gleichzeitig ertönt ein viermaliges Piepsignal und die Zeitanzeige erscheint wieder im Fenster.

ACHTUNG: 1. Sollte nach Eingabe der Kochzeit oder im Zeitkochbetrieb die Leistungsstufentaste gedrückt werden, ändert sich auch die Kochenergie entsprechend.
2. Kochzeitablauf und Mikrowellenerzeugung werden durch öffnen der Tür automatisch unterbrochen. Die Restkochzeit erscheint im Anzeigefenster. Durch Schließen der Tür und Drücken der START-Taste wird der Kochbetrieb wieder aufgenommen und bis zum Ende der Restzeit ablaufen.

Kochen mit anderen Leistungsstufen als 5 (100%)

Manche Speisen garen besser mit geringerer Kochenergie. Ihr MIKROWELLEN-KOCHBUCH vermittelt die jeweils empfohlene Leistungsstufe und Kochzeit.

Beispei: Suppe heißmachen in 3 Minuten 45 Sekunden bei Leistungsstufe 4 (70%).

Schrittfolge	Tastenfolge	Anzeige
1. Taste ZEIT drücken. Zeitanzeige verschwindet.	ZEIT	0 100 %
2. Mit Zahlentasten nacheinander die gewünschte Kochzeit eingeben.	345	3:45 100 %
3. Taste LEISTUNG einmal drücken.	LEISTUNG	3:45 70 %
4. START-Taste drücken.	START	3:45 70 %

ist wieder im Fenster. Der gleiche Kochprozeß in Stellung 3 (50% =2x drücken), 2 (30% =3x drücken) oder 1 (10% =4x drücken) wird auch so eingegeben.

ACHTUNG: Wenn Sie nicht automatisch mit voller Leistung (5 = 100%) arbeiten wollen und erst nach Kochzeiteingabe oder während des Kochvorganges die Leistungsstufentaste LEISTUNG drücken, geht die Kochenergie auch sofort auf den neuen Wert.

Mehrstufiges Kochen

Ihr Herd läßt sich auch für zwei aufeinanderfolgende Kochzeit- und Leistungsstufen programmieren; er schaltet dabei automatisch von der abgelaufenen Stufe auf die nachfolgende Stufe um.

Beispiel: Schmoren von Roastbeef 10 Minuten bei 5 (100%) und 30 Minuten bei 4 (70%).

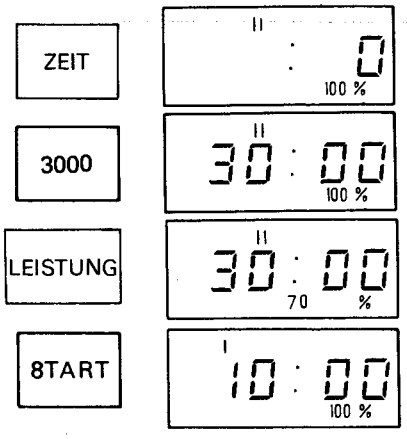
Schrittfolge	Tastenfolge	Anzeige
1. Taste ZEIT drücken. Zeitanzeige verschwindet.	ZEIT	0 100 %
2. Mit Zahlentasten nacheinander die gewünschte Kochzeit eingeben.	1000	10:00 100 %
3. Leistungstaste drücken (Entfällt bei 5)		

4. Taste ZEIT drücken.

5. Mit Zahlentasten nacheinander die zweite Kochzeit eingeben.

6. Leistungstaste für 2. Kochabschnitt einmal drücken = 4.

7. START—Taste drücken.



Jetzt läuft erst die Kochzeit von 10 Minuten ab, springt dann auf 30 Minuten und läuft von da auf Null zurück. Der Herd schaltet sich ab, die Funktionsanzeigen verschwinden und die Zeitanzeige ist wieder im Fenster.

KOCHSTARTAUTOMATIK

Damit setzt sich der Mikrowellenherd zur vorgegebenen Zeit automatisch in Betrieb. Die für diese Betriebsart bestgeeigneten Nahrungsmittel sind solche, die längere Garzeiten ohne ständiges Umrühren oder Dabeisein erlauben. In der warmen Jahreszeit sind für verderbliches Kochgut wie Milch, Fisch, Eier und frisches Fleisch bzw. Geflügel hier zeitlich Grenzen gesetzt.

Schrittfolge

Tastenfolge Anzeige

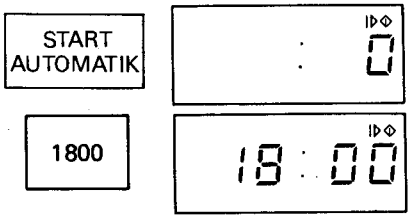
1. Taste START AUTO. drücken. Zeitanzeige verschwinder.

2. Mit Zahlentasten nacheinander die gewünschte Startzeit eingeben.

3. Zaiten für eventuell gewünschtes Mehrstufenkochen eingeben wie vorstehend beschrieben. Die START AUTO. Anzeigenleiste leuchtet auf und die Zeitanzeige erscheint.

4. START-Taste drücken. Wenn 18:00 Uhr erreicht sind, verschwindet die Zeitanzeige und die Funktionen des gewählten Kochvorgangs werden angezeigt (In diesem Fall die Zeiten des vorstehenden Beispiels "Mehrstufenkochen").

5. Wenn diese 10+30=40 Minuten dann abgelaufen sind, ist das Kochprogramm beendet und die Zeitanzeig erscheint wieder.



ACHTUNG: Das programm START AUTO. funktioniert bei den Einstellungen "Kochen nach Zeiteingabe", Rezeptspeicher (PROG. AUTO.) und Kochzeit-Automatik.

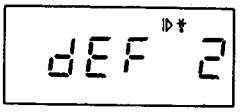
AUFTAU-AUTOMATIK

Diese Funktion ermöglicht das Auftauen von gefrorenem Fleisch und Fisch nach Gewicht. Wählen Sie einfach die entsprechende Auftaugruppe und geben das Gesamtgewicht ein—letzteres in kg und Zehntel-kg (nach dem Komma).

Schrittfolge

Tastenfolge | Anzeige

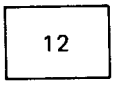
1. Taste 1, 2 oder 3× drückenje nach derunten angegebenen Gruppe.

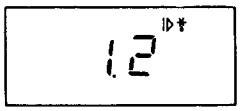


- Die Zeitanzeige verschwindet und die Nr. der Gruppe erscheint. Auftausignal und Nr. der Klasse leuchten.

  Beispiel: Bei Geflügel die Taste zweimal drücken.

2. Zahlentasten drücken, um Gewicht einzugeben.

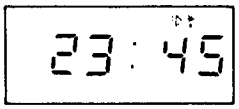




- Das gewählte Gewicht erscheint im Fenster.

  Beispiel: Für 1, 2 kg nacheinander die Zahlentasten "1" und "2" drücken.

3. START—Taste drücken.



- Mikrowellenerzeugung beginnt. Herdinnenbeleuchtung geht an. Herd arbeitet jetzt automatisch nach eingegebenem Gewicht. Auftauleiste im Fenster leuchtet.
  Die für das Gewicht programmierte Auftauzeit wird angezeigt und läuft allmählich ab.
- Bei Ende der Tauzeit schaltet sich der Herd automatisch ab und ein viermaliges Piepsignal ertönt.
  Die Auftausignalleiste erlischt und die Zeitanzeige ist wieder da.

Während des Auftauvorgangs gibt der Herd einmal, wenn die Hälfte der programmierten Zeit abgelaufen ist, ein zweifaches Piepsignal ab. Wenn Sie auf ganz gleichmäßiges Auftauen Wert legen, sollten Sie an dieser Stelle das Auftaugut umdrehen.

Für die Auftau-Automatik nur die jeweilige Gruppen-Nr. (1, 2 oder 3) und das Gewicht des Auftaugutes in kg wie oben gezeigt eingeben.
Die Auftau-Automatik ist für Gewichte zwischen 0,1 und 2,0 kg programmiert.
Sollte ein größeres Gewicht eingegeben worden sein, blinkt bei Betätigung der START-Taste im Anzeigefenster viermal das Signal "EEEEE" auf; gleichzeitig ertönt viermal ein Piepsignal.

ORUPPENCODE	ABT DEB LEBENSMITTEL
dEF 1	FLEISCH : Hack, Braten, Kochfleisch, Koteletts, Steaks, Würstchen
dEF 2	GEFLÜGEL : Ganze Hühner/Hähnchen oder Teile davon, Wachteln, ganze Puten/Truthähne
dEF 3	FISCH : Krabeen/Scampi, Meeresfrüchte, ganze Fische

WARTEZEIT

Schrittfolge

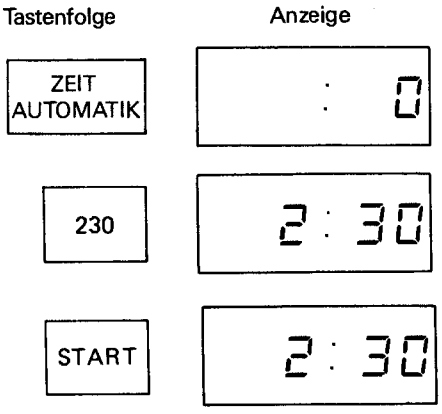
1. Taste ZEIT AUTO. drücken.
   - Zeitanzeige verschwindet.

2. Mit Zahlentasten nacheinander Zeit eingeben.

   Beispiel: Um 2:30 Uhr einzugeben, sind nacheinander die Zahlentasten "2", "3" und "0" zu drücken.

3. START-Taste drücken.
   - Es erfolgt keine Mikrowellenerzeugung. Nur die gesetzte Zeit läuft allmählich ab auf Null zu.
   - Wenn die Wartezeit abgelaufen ist, kommt die Zeitanzeige wieder.

ACHTUNG:
- Wenn Sie die WARTEZEIT-Funktion in Verbindung mit einem Mehrstufen-Kochprogramm und vorhergehender Auftau-Automatik einsetzen, wirkt sie als Stand- bzw. Nachgarzeit. Ihr Mikrowellen-Kochbuch sagt Ihnen mehr über dieses Verfahren.
- Wenn Sie die WARTEZEIT-Funktion für sich allein einsetzen wollen, kann sie nur Zeituhrfunktion haben.
- Wenn Sie die WARTEZEIT-Funktion mit der Funktion 'Kochen nach Zeitvorgabe' einsetzen, kann sie als Verzögerungsschaltuhr dienen.



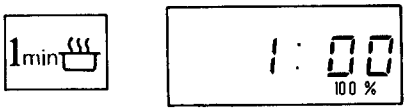
EXTRA-KOCH- BZW. AUFTAUZEIT

Die Extrazeitfunktion erspart Ihnen eine Neuprogrammierung, wenn zusätzliche Koch- oder Auftauzeit benötigt wird, weil das Gericht noch nicht gar oder heiß genug ist. Maximalkochzeit ist 99 Minuten 99 Sekunden.

Schrittfolge

1. Taste 1 min. drücken. Zeitanzeige verschwindet und Extrakochzeit beginnt.

2. Mit jedem Druck der 1 min.-Taste wird eine Extraminute Kochzeit eingegeben.



- Wenn der Kochvorgang dann beendet ist, ertönt ein viermaliges Piepsignal und im Fenster blinkt vier Sekunden lang das Signal "End". Dann erscheint die Zeitanzeige wieder.
- Der Kochvorgang kann auch jederzeit abgebrochen werden, indem die Tür geöffnet oder die Löschtaste ([O]) betätigt wird.

KOCHZEIT-AUTOMATIK

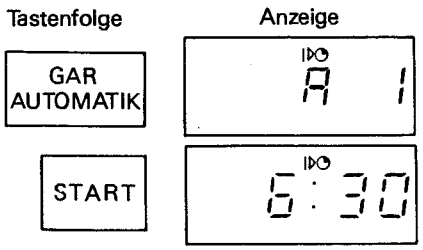
Mit der Kochzeit-Automatik können Sie die meisten Ihrer bevorzugten Gerichte zubereiten, ohne erst alle Funktionen eingeben zu müssen. Der Herd macht es automatisch.

Beispiel: Kochen nach Code A(uto) 1

Schrittfolge

1. Taste GAR AUTO. einmal drücken.

2. START-Taste drücken.



- Die Mikrowellenerzeugung setzt ein. Die Herdinnenbeleuchtung geht an und der Herd arbeitet jetzt vollautomatisch nach seiner Programmstufe Code 1.
- Die entsprechende Programmzeit wird angezeigt und läuft allmählich auf Null zu ab.
- Bei Ablauf der Kochzeitautomatik schaltet der Herd automatisch ab und signalisiert dies auch mit vier Pieptönen und viermaligem Blinken des Signals "End". Dann erscheint die Zeitanzeige wieder im Fenster.

HINWEISE:

1. IM MIKROWELLENHERD FEST EINPROGRAMMIERTE KOCHZEITEN.

CODE	REZEPT	KOCHSTUFE 1		KOCHSTUFE 2	
A (uto) 1	2 gebackene Kartoffeln	100%	6:30	STAND	3:00
A (uto) 2	4 gebackene Kartoffeln	100%	11:10	STAND	5:00
A (uto) 3	450 g Hackbraten	80%	10:00	STAND	5:00
A (uto) 4	680 g Hackbraten	80%	16:00	STAND	5:00
A (uto) 5	3 Rühreier	100%	1:20	80%	1:20
A (uto) 6	5 Rühreier	100%	2:00	80%	2:00

- STAND ist 'Standzeit' oder Nachgarzeit, also ohne Mikrowellenenergie.
- Jedes dieser automatischen Kochzeitprogramme wählen Sie durch Drücken der GAR AUTO. Taste soviele Male hintereinander wie die Codenummer lautet.

2. RICHTLINIEN FÜR REZEPTUR UND ZUBEREITUNG

CODE	REZEPT	MENGEN	ZURERETUNG UND KOCHPROZESS
AUTO 1	2 GEBACKENE KARTOFFELN Kartoffeln	2 St. a 185 g	1. Kartoffeln gleicher Größe. Die Schale durchstechen. Auf Papierhandtuch im Garraum auf Drehteller legen. 2. Taste GAR AUTO. einmal drücken und dann die START-Taste.
AUTO 2	4 GEBACKENE KARTOFFELN Kartoffeln	4 St. a 185 g	1. Kartoffeln gleicher Größe. Die Schale durchstechen. Auf Papierhandtuch im Garraum auf Drehteller legen. 2. Taste GAR AUTO. 2-mal drücken und dann die START-Taste.
AUTO 3	450g-HACKBRATEN Rindergehacktes Eier Ketchup Brotkrumen Zwiebel Wasser Salz, Pfeffer	450 g 1 2 Eßl. 50 g 1 4 Eßl.	1. In mittl. Schale alle Zutaten zusammenkneten. Masse in Back-/Ringform geben. Ausformen. 2. Gericht mit Plstikfolie abdecken; mehrmals mit Gabel durchstechen. 3. Taste GAR AUTO. 3-mal drücken und dann die START-Taste.
AUTO 4	680g-HACKBRATEN Rindergehacktes Eier Ketchup Brotkrumen Zwiebeln Wasser Salz, Pfeffer	680 g 2 3 Eßl. 80 g 1½ 6 Eßl.	1. In großer Schale alle Zutaten zusammenkneten. Masse.in Back-/Ringform geben. Ausformen. 2. Gericht mit Plastikfolie abdecken; mehrmals mit Gabel durchstechen. 3. Taste GAR AUTO. 4-mal drücken und dann die START-Taste.
AUTO 5	3 RÜHREIER Eier Milch Butter Salz	3 1 Eßl. 1 Eßl. 1-Teel.	1. Eier aufschlagen. Mit Milch in kl. Schale geben. Schlagen bis durchgemischt. Butter zugeben. 2. Schale mit Plastikfolie abdecken; diese durchstechen. 3. Taste GAR AUTO. 5-mal drücken und dann die START-Taste. 4. Nach Ablauf Kochstufe 1 ertönt 2-maliges Piepsignal. Eier umrühren; START-Taste drücken.
AUTO 6	5 RÜHREIER Eier Milch Butter Salz	5 2 Eßl. 2 Eßl. 1-Teel.	1. Eier aufschlagen. Jit Milch in kl. Schale geben. Schlagen bis durchgemischt. Butter zugeben. 2. Schale mit Plastikfolie abdecken; diese durchstechen. 3. Taste GAR AUTO. 6-mal drücken und dann die START-Taste. 4. Nach Ablauf Kochstufe 1 ertönt 2-maliges Piepsignal. Eier umrühren; START-Taste drücken.

KOCHEN NACH REZEPTSPEICHER

Die Kochzeiten und Energiestufen für häufig zubereitete Gerichte können im Speicher Ihras Mikrowellenherdes programmiert und abgespeichert werden. Zur Verfügung stehen drei separate Speicher, sodaß drei verschiedene Programme gespeichert werden können.

SPEICHEREINGABE

Schrittfolge | Tastenfolge | Anzeige

1. Geben Sie das Zeitprogramm nach bereits erteilten Anweisungen (z.B. S.8 "Mehrstufiges Kochen") ein und gehen Sie dabei die Schritte 1-6 durch.

2. Speichertaste=PROG. AUTO drücken.
   Speicheranzeige leuchtet auf. Wollen Sie A2 abspeichern, Taste PROG. AUTO. 2-mal drücken.

   Tastenfolge: PROGRAMM AUTOMATIK

   Anzeige: P A 2

3. START-Taste drücken.
   Ihr bevorzugtes Rezept ist jetzt gespeichert. Im Fenster kommt wieder die Zeitanzeige.
   (z.B. 18 Uhr.)

   Tastenfolge: START

   Anzeige: 18:00

ACHTUNG: • Die programme START AUTO., , GAR AUTO. und 1 min. lassen sich nit abspeichern.
• Wenn Sie den Speicherinhalt ändern wollen, müssen Sie obige Schritte wiederholen.

WIEDERAUFRUF GESPEICHERTER REZEPTE

Schrittfolge | Tastenfolge | Anzeige

1. Taste PROG. AUTO. drücken.
   PROG. AUTO.-Anzeige leuchtet auf.

   Beispiel: Zum Wiederaufruf von A2 die PROG. AUTO. Taste 2-mal hintereinander drücken.

   Tastenfolge: PROGRAMM AUTOMATIK

   Anzeige: P A 2

2. START-Taste drücken.

   Tastenfolge: START

   Anzeige: P I 10:00 100 %

ACHTUNG: • Wenn im A2-Speicher kein Programm vorhanden ist, blinkt die Speicheranzeigelinie.

WAS KANN DIE LÖSCHTASTE?

Um noch vor dem Drücken der START-Taste die zuvor gemachten Eingaben löschen zu können, drücken Sie die Löschtaste = ⓞ Wenn Sie den Mikrowellenherd im Betrieb anhalten wollen, drücken Sie die Taste ⓞ einmal.

Die Löschtaste ⓞ wirkt als Stopp- und Löschsignal. Wenn Sie bei laufendem Herd alle Programme löschen wollen, drücken Sie die Taste ⓞ zweimal, und die Zeitanzeige erscheint wieder im Fenster.

DREHTELLERAUTOMATIK

Der automatisch arbeitende Drehteller erübrigt ein Umwenden der Gerichte während des Garens, Auftauens oder Wiederaufwärmens. Der Drehteller setzt sich mit Drücken der START-Taste automatisch in Bewegung. Er sorgt dafür, daß die Speisen das ganze Mikrowellenfeld durchlaufen und so ein gleichmäßigeres Ergebnis erzielt wird. Die Lebensmittel oder Tellergerichte müssen deshalb immer auf den Drehteller gesetzt werden, und der Herd sollte nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzten und unbehindert laufenden Drehteller betrieben werden.
Der Drehteller kann zu Reinigungszwecken leicht herausgenommen werden und ist spülmaschinenfest.

LEISTUNGSSTUFER TABELLE

EINSTELLUNG	LEISTUNG/%	BEISPIELE FÜR DEN GEBRAUCH
5	600W/100%	Schnellkochende Gemüse und Früchte Kochfisch, Saucen, Biskuits Bräunungsgeschirr vorheizen Zuckerwaren Heißgetränke (keine Milch) Kochreis, Teigwaren
4	420W/70%	Bratenfleisch und Geflügel Auflauf und Puddings Aufwärmen von Speisen Tiefkühlkost oder Dosengerichte heißmachen Babynahrung aufwärmen Kochen von Meeresfrüchten und Speisen mit Käse, Eiern, Sahne
3	300W/50%	Weichmachen von Butter oder Streichkäse Schmelzen von Butter oder Kochschokolade Eierkäse/-pudding Lengsamkochende Suppen und Schmorgerichte
2	180W/30%	Auftauen von Tiefkühlkost Lengsames Kochen von weniger zartem Fleisch (Suppenfleisch, Schmorstücke)
1	50W/10%	Warmhalten von Gerichten (servierfertig) Tiefgefrorenes Speiseeis servierfertig weichmachen Hefeteig gehen lassen

KOCHTIPS

1. Das Verhalten der verschiedenen Lebensmittel im Mikrowellenherd ragelmäßig beobachten, bis Ihnen diese neue Kochmethode vertraut ist. Notizen in's Kochbuch. Immer daran denken, daß die Kochzeit sich auch nach Ibrem pereönlichen Geschmack richtet — genauso wie nach Gewicht, Zartheit und Umfang der verarbeiteten Lebensmittel.

   In jedem Fall besser zuwenig Kochzeit als zuviel. Nachkochen ist immer möglich.

2. Die 'Standzeit' (Nachgarzeit) ist wichtig. Auch wenn das Kochgut aus dem Ofen genommen ist, gart es noch eine Weile weiter, weil sich die Hitze im Inneren gleichmäßig verteilt. Oma's Kochkisteneffekt!
3. Die Kochzeit hängt wesentlich ab von der Menge des in den Herd eingebrachten Kochgutes. Eine doppelte Menge benötigt auch fast die doppelte Kochzeit.
4. Dünne Lebensmittelteile werden schneller gar als dicke Teile.
5. Lebensmittel aus dem Kühlschrank brauchen länger als solche mit Raumtemperatur. Also vorbereiten.
6. Kleinere Portionen immer in den Mittelpunkt des Drehtellere bringen.
7. Kasserolleninhalte sind gelegentlich umzurühren, um gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

WAS MAN TUN SOLL UND WAS NICHT

1. Kein Metallgeschirr oder Geschirr mit Metalleinfassung oder Metalldekor im Mikrowellenherd verwenden. Mögliche Funkenbildung ist ein Risiko für Herd und Geschirr.
2. Keine Metallteile wie Gabeln oder Spieße im Herdinneren lassen. Sie können zu Funkenbildung führen.
3. Keine mit Kronenkorken oder Schraubverschlüssen versehenen Flaschen, keine Lebensmittel in Vakuumverpackung und keine verschlossenen Gläser in den Herd bringen. Dazu gehören auch luftdicht eingeschlossene Lebensmittel wie Eier oder Nüsse in ihren Schalen. Sie können beim Erhitzen explosionsartig platzen.
4. Keine Alufolie zum Einwickeln des Kochgutes nehmen. Mikrowellen können Metall, auch wenn es noch so dünn ist, nicht durchdringen. Also passiert nichts. Kleine Alufolienstücke können zum Schutz einzelner Teile verwendet werden, wenn das Rezept dies vorschreibt.
5. Kein Aufheizen von öl oder Fett zum Fritieren im Mikrowellenherd. Die Temperatur des Bades läßt sich nicht kontrollieren und es kann überhitzt werden.
6. Keine Eier in der Schale kochen. Im Inneren des Eies baut sich Druck auf, der zum Platzen desselben führen kann (selbst wenn die Kochzeit schon abgelaufen ist). Auch ganze Eier nicht wieder aufwärmen, sofern es sich nicht um Rührei handelt. Vor dem Kochen ganzer Eier diese tief einstechen.
7. Keine Drahtverachlüsse bei Papier- bzw. Plastikbeuteln verwenden. Sie werden heiß, können zu Funkenbildung und zum Brand führen. Mit Bindfaden ersetzen.
8. Die Haut bzw. Schale von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Gemüsen/Früchten vor dem Kochen anstechen.
9. Kein Popcorn in den Mikrowellenherd geben.
10. Wenn Kochgut im Mikrowellenherd anfängt zu puffen, kann dies eine überhitzung andeuten. Kochen mit Mikrowelle heißt garen, nicht brutzeln.
11. Keine Lebensmittelbeutel aus Plastik verwenden, sofern sie nicht ausdrücklich als Kochbeutel oder für Mikrowellenherde tauglich bezeichnet sind. Die Hitze des Kochgutes kann andere Beutel schmelzen.
12. Vorsicht bei der Entnahme von Geschirr aus dem Mikrowellenherd. Manche nicht ausdrücklich für Mikrowellenherde empfohlene Geschirre absorbieren etwas von der Mikrowellenenergie und werden sehr heiß. Auch das Abwandern der Kochhitze in das Geschirr spielt eine Rolle. Also Handschuhe verwenden.
13. Kein Betrieb des Mikrowellenherdes ohne seinen Führungsrollenring und seinen Drehteller am Platz. Der Führungsrollenring muß immer zusammen mit dem dazugehörigen Drehteller verwendet werden. Benutzen Sie nur den für diesen Herd vorgesehenen Drehteller. Nicht mit anderen Tellern zu ersetzen versuchen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ihr Mikrowellenherd ist viel leichter zu reinigen als ein bisher gewohnter Herd, denn die Flächen sind glatt und bleiben kühl. Vor dem Reinigen den Herd abschalten!

1. Innenflächen

a. Die Herdwände bestehen aus emailliertem Stahlblech. Wischen Sie diese nach jedem Gebrauch einfach feucht aus. Größere Spritzer können etwas Spülmittel erfordern, das aber keinerlei Scheuersubstanz enthalten darf. Gründlich heißfeucht nachwischen. Mit offener Tür trocknen lassen. Keine Sprühreiniger, Laugen oder Scheuermittel verwenden und auch die Flächen nicht abkratzen, denn damit beschädigen Sie sie nur.

b. Um verhärtete Speisereste abzulösen, stellen Sie eine Tasse Wasser auf den Drehteller. Nehmen Sie Leistung HIGH und schalten Sie ein, bis das Wasser kocht. Der entstehende Dampf weicht an den Wänden anhaftende Verunreinigungen auf.

Lassen Sie es nicht zu einer schichtweisen Verunreinigung des Herdes kommen. Nicht nur der Herd selbst kann Schaden nehmen, er verliert auch an Wirkung.

NIEMALS WASSER IN DEN OFEN SCHUTTEN!

c. Zur Entfernung lästiger Gerüche im Garraum stellen Sie einfach eine Tasse Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller. In leistungsstufe HIGH dann zehn Minuten kochen lassen.

2. Drehteller

Der spülmaschinenfeste Drehteller läßt sich zwecks Reinigung leicht herausnehmen. Mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen, abspülen und mit weichem Tuch trockenwischen. Eine regelmäßige Säuberung des Bereichs unter dem Drehteller ist zu empfehlen. Wenn der Drehteller längere Zeit gelaufen hat, kann er ziemlich heiß werden. Dann niemals in kaltes Wasser geben oder kalt abwischen, weil er springen könnte.

3. Herdtür

Tür auf beiden Seiten feucht abwischen. Auch die Metall- und Plastikteile halten sich besser, wenn sie laufend feucht abgewischt werden.

4. Außenflächen

Das Außengehäuse besteht ebenfalls aus emailliertem Stahlblech. Vor einer Reinigung Netzstecker ziehen. Mit mildem Spülmittel und warmem Wasser feucht abwischen, klar nachwischen und mit weichem Tuch trockenwischen. Kein Wasser in die Kühlluftöffnungen kommen lassen. Niemals mit Benzin, Lackverdünner oder chemischen Lösungsmitteln abwischen. Vorderseite und Zierleisten am besten feucht abwischen. Das Herdtürfenster besteht aus Hartplastik;es ist feucht und dann trocken abzuwischen.

6. Lagerung

Wenn Sie Ihren Mikrowellenherd abstellen müssen, ist ein trockener und staubfreier Platz dafür zu wählen. Staub und Feuchtigkeit können wichtige Teile des Herdes beeintrëchtigen.

6. Tips für beste Ergebnisse mit Ihrem Mikrowellenherd

a. Niemals versuchen, das Außengehäuse des Herdes aufzumachen oder abzunehmen.

b. Niemals etwas in die Herdtür-Verriegelungsöffnungen stecken. Sie könnten ihre Funktion verlieren.

c. Während des Kochens kein normales Brat- bzw. Backthermometer im Garraum lassen.

d. Nie mehr als 5kg auf den Drehteller bringen und dann versuchen, den Herd in Gang zu setzen. Der Drehteller schafft das nicht.

e. Keine nassen Zeitungen im Mikrowellenherd trocknen; überhaupt in Ihrem Mikrowellenherd kein Zeitungspapier verwenden. Es könnte in Brand geraten.

f. Keine Recycling-Papieretoffe in Ihrem Mikrowellenherd verwenden. Solche Papiere können Metallpartikel enthalten und so zu Funkenbildung und Brand führen.

g. Den Drehteller nicht von Hand betätigen wollen.

h. Führungsrollenring unter dem Drehteller und Herdboden selbst sind regelmäßig zu reinigen, schon um lästiges Betriebsgeräusch zu vermeiden. Wenn der Drehteller heiß ist, ihn erst abkühlan lassen, bevor Sie ihn abwischen oder in Wasser legen.

CONTENTS

PAGE

BEFORE USING YOUR MICROWAVE OVEN 2
PRECAUTIONS TO AVOID POSSI8LE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY 2
TECHNICAL SPECIFICATIONS 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
OPERATION CHECK 3
INSTALLATION INSTRUCTIONS 4
FEATURE DIAGRAM 5
CONTROL PANEL 6
OPERATION PROCEDURE 7
- CLOCK SET 7
- TIME COOKING 7
- AUTO START 9
- AUTO DEFROST 10
- HOLD TIMER 11
- BOOST 11
- AUTO TIME COOKING 12
- MEMORY COOKING 14
- HOW TO USE CANCEL 14

AUTOMATIC TURNTABLE 15
VARIABLE POWER COOKING CHART 16
COOKING HINTS 16
DO'S AND DON'T 16
CLEANING AND CARE 17
COOKWARE 18
RECOMMENDATIONS 19

BEFORE USING YOUR MICROWAVE OVEN

1. Read This Owner's Manual: It contains detailed information on the operation and recommended maintenance of your new Microwave Oven. Once you have read the book, keep it handy for answers to your questions.
2. Model and Serial Numbers: A nameplate on which the model and serial number is stamped is located on the back of the oven.
   Please refer to both model and serial numbers in any future correspondence or product service cells cencerning your Microwave Oven.
   Please complete!

Model Number_____

Serial Number_____

Date Purchased_____

KEEP PURCHASE RECEIPT WITH THIS BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to defeat or tamper in any way with the safety interlocks of the door mechanism. Your unit will not work with the door open. Were the safety features to be overridden, this could result in harmful exposure to microwave energy.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   (1) door. (bent)
   (2) hinges and latches. (broken or loosened)
   (3) door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified servicc personnel.

To warm up spoon meat, Pre-prepared or self-prepared food stuffs for Babies. Please make sure that bottles or other container of glass to put into the microwave oven are generally without lid-cover or other seal. After warming up the food should be stirred or shaked well to here on equal temperature overall. Before you serve it please check the temperature.

When warm up liquids, please put generally a teaspoon or similar into the liquid additionally to avoid the so called delayed boiling!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Source	:	220V ∿ 50Hz 3-pin earthed	Outside Dimensions	: Width ; 485mm Depth ; 323mm Height ; 297mm
Output	:	60W—600W (Max.) Power 5 power level	Oven Cavity Dimensions	: Width ; 300mm Depth ; 290mm
Power consumption	:	1060W (5.3A)		Height ; 188mm
Operation Frequency	:	2,450MHz	Shipping Weight	: Approx. 17.8Kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING – To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

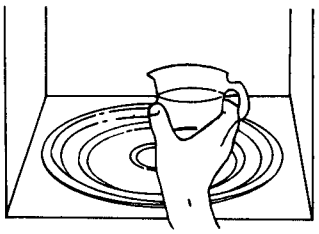
1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 2.
3. This appliance must be earthed. Connect only to properly earthed outlet. See "INSTALLATION INSTRUCTIONS" found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
5. Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
S. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. Do not cover or block any openings on this appliance.
10. Do not use outdoors.
11. Do not immerse cord or plug in water.
12. Keep cord away from heated surfaces.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter.
14. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in over.
    (c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATION CHECK

Examine the new oven for any evidence of shipping damage. Check the operation when you unpack the unit and then at any time you are not sure the oven is working properly.

1. Plug the cord into a three-prong earthed wall receptacle (220V).
2. Place guide roller and cooking tray inside the oven cavity.
3. Place a cup of water on the cooking tray.
4. Close the door.
5. Touch the TIME COOK pad.
5. Set Time for 2 to 3 minutes and press START Pad. (Oven light turns on. Turntable rotates.)
7. After 2 to 3 minutes, the oven will turn off. (Oven light turns off. Turntable stops.)
S. If oven is operating normally, the water should be boiling.



NOTE: If lower cooking power (example: 10%) is selected, it will take a lcnger time to heat the water to a boil.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. Do NOT install if oven is damagad.

Placement of Oven

1. Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 10cm of space on both sides of the oven and 3cm of space on the top of the oven.
   a. Do NOT block air vents. If they are blocked during operation, the oven may ovarheat. If the oveh overhaats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
   b. Do NOT place oven near a hot damp surface such as a gas or electric range.
   c. Do NOT operate oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only.

Earthing

This appliance must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a mains lead which includes an earth wire for connecting to the earth terminal of your mains plug. The plug must ba plugged into a socket which has been properly installed and earthed.

WARNING – Improper use of the earth terminal can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the installation instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whather the appliance is properly earthed.

If it is necessary to use an extension cable, use only a 3-wire earthed typa lead which has been correctly terminated. It is important that the axtension cable is of the same standard or better than the mains cabla suppliad with your appliance.

IMPORTANT – (PLEASE READ CAREFULLY)

Samsung counter-top Microwave Ovens plug into a standard 220 Volts, 50Hz AC, 3-pin earthed outlat.

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED. NO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (EARTH) PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.

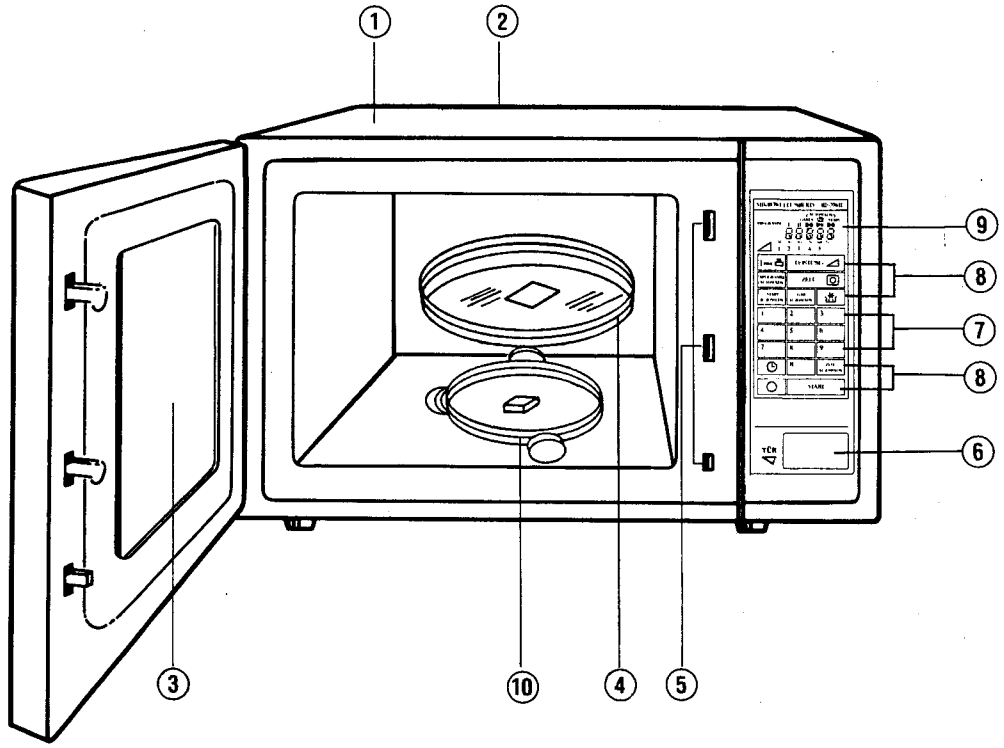
Circuits

Your microwave oven should be operated on a separate 220V circuit from other appliances. Failura to do this may cause the circuit to break, the fuse to blow, or the food to cook more slowly.

Voltage Warning

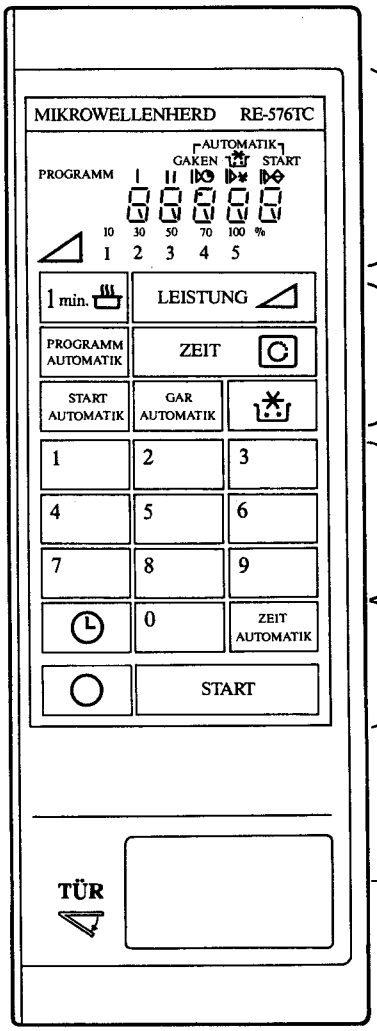
The voltage used must be the same as specified on this microwave oven. Using a higher voltage may result in a fira or other accident causing oven damage. Using low voltage will cause slow cooking period.

FEATURE DIAGRAM



1. Interior oven lamp.
2. Ventilation openings in the rear panel of the oven.
3. Oven door with see through window for easy viewing of food being cooked.
4. Cooking tray (removable) glass turn table
5. Two door latches and safety interlocks.
6. DOOR button
   Depress button to open the door
7. Digital selector pads
8. Function selector pads
9. Display
10. Guide-roller

CONTROL PANEL



WINDOW DISPLAY AND INDICATOR LIGHTS

* Function Indicator Lights
  indicate which cooking function is being set or used.
* Digital Display
  shows time of day, time left to cook.
* Power Indicator Light
  Indicates which power is being set or used.

FUNCTION SELECTOR PADS

* Clock Set
* Power Level
* Time Cook
* Boost
* Hold Timer
* Auto Start
* Auto Defrost
* Auto Cook
* Memory
* Start and Cancel

DIGITAL SELECTOR PADS

* Used to set the clock, and to enter desired cooking time.

DOOR OPEN BUTTON

* Push to open door
  – To stop the oven.
  – To put food on turntable in oven.
  – To take out food.

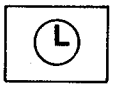
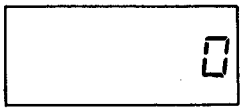
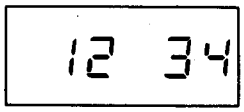
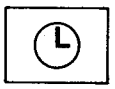
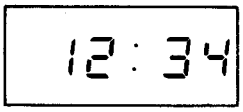
OPERATION PROCEDURE

- Electronically advanced, yet simple to operate the Control Panel enables you to program your microwave oven with a gentle press of the finger.
  An audible beep indicates that the entry has been acknowledged and accepted.
- When the oven is first plugged in, display window will show all the indicators.
  The first thing to do is set the correct time of day. If power is interrupted, the time of day needs to be reset.
  The oven memorizes the time of day while cooking and displays the correct time of day when cooking is completed.

CLOCK SET

To set the Time of Day

Example: 12:34

Step Procedure	Pad Order	Display	
1. Touch the CLOCK pad to set the clock.			
2. Touch the number pad sequentially to register the time of day.	1234		
3. Touch the CLOCK pad to start the clock.			Colons are steady.

- Once set, the clock will keep the time of day on the display until the first step of a programme sequence is entered, e.g., "COOK". On completion of the programme the time of the day will reappear on the display.

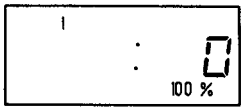
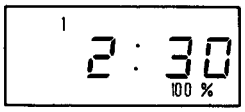
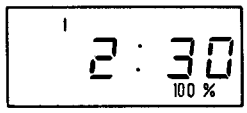
  Note: Should an impossible clock time be programmed the display will flash "EEEEE" 4 times and simultaneously bleep 4 times when the CLOCK pad is touched. The display will return to step 2 above.
  To reset the time of day, touch the number pad and enter step 3 above.
  The clock is 24-hour system.

TIME COOKING

To Cook Using the High Cooking Level and Time.

For best results many food items are cooked using the HIGH setting (100% cooking power). The cooking level control allows you to select the rate of cooking. Your oven will automatically operate at the HIGH level if you do not touch a power level pad. For other cooking levels, the desired setting must be entered.

Example: To heat 2 cups of water for 2 minutes 30 seconds at HIGH (100%).

Step Procedure	Pad Order	Display
1. Touch the TIME COOK pad. The clock time will disappear from the display.	ZEIT	
2. Touch the number pads sequentially to enter the desired cooking time.	230	
3. Touch START pad.	START	

The cooking time will count down to zero second by second, and the oven will automatically switch off. The display will flash "End" 4 times and the oven will simultaneously beep four times before the time of the day reappears on the display.

Note: 1. Should a power level pad be touched after setting the cooking time or during the cooking cycle, the power level will be changed to the new setting.

2. The cooking time count down and microwave activity will stop when the door is opened during the cooking cycle. The remaining cooking time will be shown on the display. To resume cooking, close the door and touch the START pad. The cooking time will resume counting down second by second to zero.

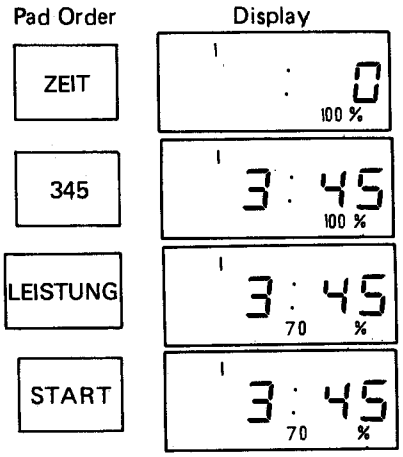
To Cook at Levels Other Than HIGH (100%).

Certain foods give best results when cooked slower at a lower power level. Your COOKBOOK will indicate the recommended power level and cooking time for each recipe.

Example: To heat soup for 3 minutes 45 seconds at MEDIUM HIGH (70%).

Step Procedure

1. Touch the TIME COOK pad. The clock time will disappear from the display.
2. Touch the number pads sequentially to enter the cooking time.
3. Touch the POWER LEVEL pad once.
4. Touch the START pad.



The cooking time will count down to zero and then the indicators will go off, the oven will stop and the display will show the time of day. Use the same procedure the either MEDIUM (50%: two touch), MEDIUM LOW (30%: three touch) or LOW (10%: four touch) power level.

Note: If you want to cook at levels other than HIGH, should a POWER level pad be touched after setting the cooking time or during the cooking cycle, the power level will be changed to the new setting whenever you touch POWER level pad.

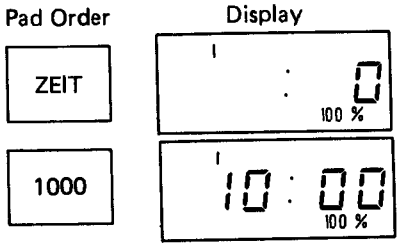
Multistage Cooking

Your oven can be programmed for up to two automatic cooking stages, switching from one cooking level to another.

Example: Cook roast beef for 10 minutes at HIGH (100%) then cook for 30 minutes at MEDIUM HIGH (70%).

Step Procedure

1. Touch the TIME COOK pad. The clock time will disappear from the display.
2. Touch the number pads sequentially to enter the first cooking time.
3. Select the POWER cooking level pad (may be omitted for HIGH only).



4. Touch the TIME COOK pad.

5. Touch the number pads to enter the second cooking time.

6. Touch the POWER LEVEL pad once for the second stage.

7. Touch the START pad.

The cooking time will count down from 10-minutes to zero and then again from 30-minutes to zero. Then the indicators will go off and the time of day will be displayed.

AUTO START

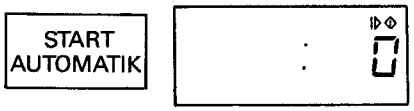
Enables the oven automatically to start and stop a cooking programme at specific times. The best foods to select for this feature are those that require longer cooking times without stirring or attention. During hot weather, be careful when using perishable foods like milk, fish, eggs and unfrozen meat or poultry, as these might spoil if allowed to stand at room temperature for an excessive time.

Step Procedure

Pad Order

Display

1. Touch the AUTO START pad. The time of the day will disappear from the display.



2. Touch desired number pads sequentially for starting time of cooking sequence e.g., 6 P.M.

3. Select and enter the desired cooking sequence e.g., as shown on page 8 steps 1 to 6 for multi-stage cooking. The AUTO START indicator will glow and the time of the day will reappear on the display.
4. Touch the START pad. When 18:00 is reached, the time of the day will disappear from the display and the sequences shown on page 8, in this example, will appear as cooking processes.
5. After 40 minutes of cooking, in the above example, the program will be completed and the time of day will reappear on the display.

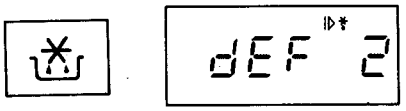
Note: AUTO START can be used for TIME COOK, MEMORY and AUTO COOK.

AUTO DEFROST

This feature allows you to defrost meat or poultry or fish by weight. Select a defrosting category and program the weight of the food. Weight must be programmed in kilogram and tenths of a kilogram.

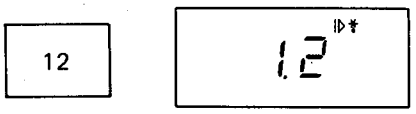
Step Procedure

Pad Order Display



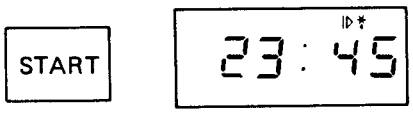
1. Touch AUTO DEFROST pad once or twice or three time to select defrost category for the type of food, as shown in the table at the bottom of the page.
   - Clock time disappears. The selected category number appears in the display window.
     AUTO DEF indicator and DEF 1, 2 or 3 lights turn on.

     Example: To select poultry, touch AUTO DEFROST pad twice.



2. Set the weight of your meat or poultry or fish by touching the appropriate number pads.
   - Selected weight appears in the display window.

     Example: To set 1.2 kg, touch number pads—"1" and "2".



3. Touch START pad
   - Microwave activity starts. Oven light turns on. Oven will operate automatically according to the selected weight of your meat or poultry or fish.
     AUTO DEF indicator stays on.
     The preprogrammed cooking time automatically appears and begins to count down.
   - When Auto Defrost Cooking ends, oven bleeps four times and shuts off automatically.
     AUTO DEF indicator and oven light turn off.
     Time of day appears in the display window.

Once during defrosting, the oven bleeps an audible sound two times in the half time of the preprogrammed auto weight defrost cooking time. If you necessary for uniform defrosting, you should turn the food over at this point.

To use, simply program the Auto Defrost code 1, 2, or 3 and the weight of food in Kilogram.
Auto Weight Defrost can be used for food ranging in weight from 0.1 to 2.0 kg.
Should an over weight be programmed, the display will flash "EEEEE" 4 times and simultaneously bleeps 4 times when the START pad is touched.

CODE	FODD ITEM		
dEF 1	MEAT	;	Ground meats, roast, stew meats, chops, steaks, frankfurters
dEF2	POULTRY	;	Whole chicken or cut-up chicken, whole cornish hens, whole turkey
dEF3	FISH	;	Shrimp, sea scallops, whole fish

HOLD TIMER

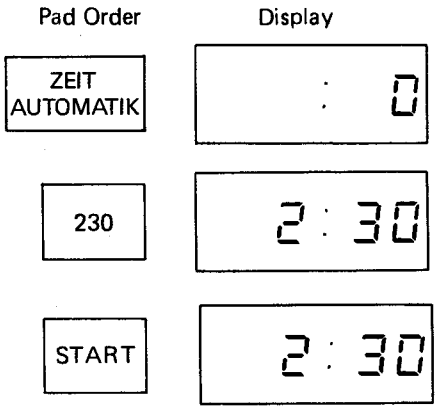
Step Procedure

1. Touch HOLD TIMER pad.
   - Time of day disappears.

2. Set time by touching number pads.

   Example: To set 2:30, touch number pads – "2", "3" & "0".

3. Touch START pad.
   - No microwave activity does. Time only counts down second by second.
   - When hold time ends. Time of day appears on display window.



NOTE:
- If you use HOLD TIMER function in multistage cooking with Auto Defrost program, it acts as 'standing time'. Refer to the microwave cookery book for information about this cooking process.
- If you use HOLD TIMER function only, it can use only timer function.
- If you use HOLD TIMER function with time cook function, it can use as delay timer.

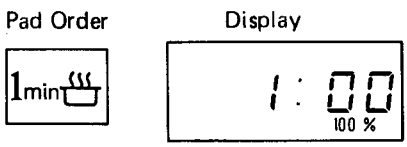
BOOST

Boost control is designed to save reprogramming when extra cooking time is required. The maximum cooking time is 99 MIN.99 SEC.

Step procedure

1. Touch the BOOST pad. The time of day disappears from display and extra cooking will be started.

2. Whenever BOOST pad is touched, the cooking time will increase minute by minute.



- When the cooking is completed a signal will bleep 4 times and the display will flash "End" for 4 seconds. The time of the day will reappear.
- Cooking may be stopped at any time by opening the door or touching the CANCEL pad.

AUTO TIME COOKING

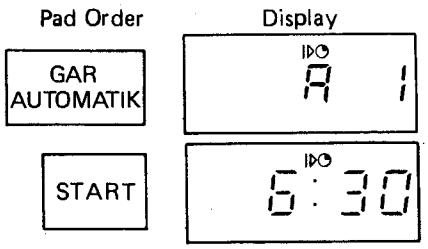
Auto time Cook allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and powers. The oven does it automatically.

Example: Auto 1 cooking.

Step procecure

1. Press AUTO COOK pad once.

2. Press START pad.



- Microwave activity starts. Oven light turns on. Oven will operate automatically according to the selected Auto Time Cooking.
- The programmed cooking time automatically appears and begins to count down.
- When Auto Time Cooking ends, oven shuts off automatically with four beep tones and display flash "END" four times. Time of day appears in the display.

NOTES:

1. COOKING TIME

CODE	RECIPE	STAGE 1		STAGE 2	
Auto 1	2 BAKED POTATOES	100%	6:30	STAND	3:00
Auto 2	4 BAKED POTATOES	100%	11:10	STAND	5:00
Auto 3	450g MEATLOAF	80%	10:00	STAND	5:00
Auto 4	580g MEATLOAF	80%	16:00	8TAND	5:00
Auto 5	3 SCRAMBLED EGGS	100%	1:20	80%	1:20
Auto 6	5 SCRAMBLED EGGS	100%	2:00	80%	2:00

- To select any Auto Time Cook program, press the AUTO COOK pad the number of times shown above.

2. COOKING GUIDE

CODE	RECIPE	AMOUNT	COOKING PROCESS
AUTO 1	**2 BAKED POTATOES** potato	2 ea (185g (6oz) each)	1. Choose potatoes of equal size and pierce the skins. Arrange in circle on paper towels in oven. 2. Touch AUTO COOK pad once and START pad.
AUTO 2	**4 BAKED POTATOES** potato	4 ea (185g (6oz) each)	1. Choose potatoes of equal size and pierce the skins. Arrange in circle on paper towels in oven. 2. Touch AUTO COOK pad twice and START pad.
AUTO 3	**450g MEATLOAF** ground beef egg ketchup bread erumbs onion water salt and pepper	450g (1 lb.) 1 ea 2 tablespoons 50g 1 ea 4 tablespoons	1. In medium mixing bowl, combine all ingredients. Transfer mixture to loaf dish or baking ring. Shape into loaf. 2. Cover dish with clingfilm, which should be pierced with a fork several times. 3. Touch AUTO COOK pad three times and START pad.
AUTO 4	**680g MEATLOAF** ground beef egg ketchup bread erumbs onion water salt and pepper	680g (1½ lbs) 2 ea 3 tablespoons 80g 1½ ea 6 tablespoons	1. In large mixing bowl, combine all ingredients. Transfer mixture to loaf dish or baking ring. Shape into loaf. 2. Cover dish with clingfilm, which should be pierced with a fork several times. 3. Touch AUTO COOK pad four times and START pad.
AUTO 5	**3 SCRAMBLED EGGS** egg milk butter salt	3 ea 1 tablespoon 1 tablespoon 1 teaspoon	1. Break an eggs into small bowl, add milk. Beat until well blended. Add butter. 2. Cover the bowl with clingfilm and pierce. 3. Toueh AUTO COOK pad five times and START pad. 4. After Cooking stage 1, oven will be stop with audible bleeps twice. The eggs should be stirred and then the START pad must be pressed.
AUTO 6	**5 SCRAMBLED EGGS** egg milk butter salt	5 ea 2 tablespoons 2 tablespoons 1½ teaspoons	1. Break an eggs into bowl, add milk. Beat until well blended. Add butter. 2. Cover the bowl with clingfilm and pierce. 3. Touch AUTO COOK pad six times and START pad. 4. After Cooking stage 1, oven will he stop with audible bleeps twice. The eggs should be stirred and then the START pad must be pressed.

MEMORY COOKING

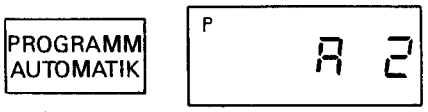
The cooking times and power levels for foods that are cooked frequently oan be programmed and stored in the oven's memory. There are three separate memories, so three programs can be stored.

MEMORY ENTRY

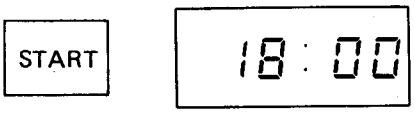
Step procedure — Pad Order — Display

1. Set your program for time following the instructions given earlier. (e.g. see page 8 for multi-stage cooking and follow steps 1 to 6.)

2. Touch MEMORY pad.
   Memory Indicator light turns on. If you want to store A2 memory brank, you must touch the MEMORY pad twice.



3. Touch START pad.
   Your favorate recipe is now set and entered in the memory. Time of day appears in display window. (ex. 6:00 P.M.)



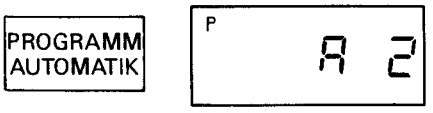
- NOTE: • AUTO START, AUTO DEFROST, AUTO COOK, BOOST program cannot be stored in memory.
  • If you want to change the memory contents, you must repeat above step.

MEMORY RECALL

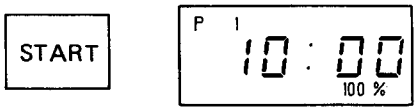
Step procedure — Pad Order — Display

1. Touch MEMORY pad.
   MEMORY indicator light turns on.

   Example: To use A2 memory, touch the MEMORY pad two times continuously.



2. Touch START pad.



NOTE: • If there is not a program stored in the A2 memory, the memory indicator bar will blink.

HOW TO USE CANCEL?

To clear all programming before pressing START pad, press CANCEL pad. If you want to stop the Microwave oven during cooking cycle, press CANCEL pad once.

Tne CANCEL pad acts as a stop/clear pad. If you want to clear all programs during cooking cycle, press CANCEL pad twice and the time of the day will show on the display.

AUTOMATIC TURNTABLE

The automatic turntable eliminates the need to turn dishes during cooking, defrosting or reheating. The turntable automatically moves when the START pad is pressed. The turntable ensures that the food is turned through the complete field of microwave energy and a more even result is obtained. The food or dish must always be placed on the turntable and the oven should not be used without the turntable in position and should not be restricted in its movement. The turntable is removeable for easy cleaning and is dishwasher proof.

VARIABLE POWER COOKING CHART

SETTING	PERCENTAGE/OUTPUT	EXAMPLES OF USE
HIGH	100%/600W	Fast cook vegetables and fruits Cook fish, sauces and biscuits Preheat browning dish Cook confectionery Heat drinks (non milk) Cook riee and pasta
MED · HIGH	70%/420W	Roast meats and poultry Cook eakes and puddings Reheat food Heat frozen or eanned food Warm baby food Cook seafood and food containing cheese, eggs and cream
MEDIUM	50%/300W	Soften butter or cream cheese Melt butter and chocolate Cook custards Slow cook soups and easseroles
MED · LOW	30%/180W	Defrosting (thawing) foods Slow cook less tender cuts of meat for stews and easseroles
LOW	10%/00W	Keep food warm (serving temperature) Soften ice-cream for serving Raising (proving) yeast dough

COOKING HINTS

1. Check food periodically until you become familiar with this new way of cooking. Remember cooking time may require adjustment according to your taste and because the food itself will vary in weight, tenderness and shape.

   Always undercook rather than overcook as it can always be put back for further cooking.

2. Standing time is important. When the food is removed from the oven, it continues to cook for a short period of time, as the heat equalizes throughout the food.

3. Cooking time depends on the amount of food in the cooker, doubling the quantity requires almost double the cooking time.

4. Thin items of food cook more quickly than thick ones.

5. Refrigerated foods will take longer to cook than foods stored at room temperature.

6. Place foods in the centre of the turntable.

7. Casseroles should be stirred from time to time to aid even heat distribution.

DO'S AND DON'TS

1. Do not use metal cookware or dinnerware with a metal trim. Arcing can oecur damaging the oven and the dish.

2. Do not use any metal such as a fork or metal skewer as arcing can occur.

3. Do not place capped bottles or food in vacuum-tight containers or sealed jars in the oven. This includes air tight foods such as eggs or nuts in their shells. They may explode when heated.

4. Do not wrap foods in aluminium foil for cooking.
   Microwaves cannot penetrate metal, therefore, no cooking will take place. Small amounts of foil may be used to shield food areas from overcooking when called for in some recipes.

5. Do not heat up oil or fat for deep fat frying. The temperature of the oil cannot be controlled and it may overheat.

6. Do not cook eggs in the shell. Pressure will build up inside the shell causing it to burst (even after it has stopped cooking). Do not reheat eggs unless they are scrambled. Puncture the yolk before cooking.

7. Pierce the skins of potatoes, tomatoes and other such foods before cooking.

8. Do not use wire twist-ties on paper and platic bags. They can arc, become hot and can cause a fire. Replace them with string or a strip of plastic.

9. Do not put popcorn in the microwave oven.

10. If food begins to pop in the oven, it may be an indication that foods are overheating.

11. Plastic food storage bags, except boilable and oven type bags, are not recommended for microwave cooking, as heat from the cooked food will melt the bags.

12. Take care when removing dishes from the cooker. Some dishes absorb more microwave energy and may be hot to touch. Heat transfer from the food to the dish may also make dishes hot to touch and oven gloves should be used.

13. Do not operate the oven without the guide roller and cooking tray in place. The guide roller must always be used for cooking together with the cooking tray. Only use the cooking tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other cooking tray.

CLEANING AND CARE

It is easier to clean the microwave oven than a conventional unit as oven surfaces are cool and flat. Make sure thet the oven is turned off before cleaning any part.

1. Interior Walls

   a. The walls of the oven are painted steel, wipe any spills or splatters with a soft cloth after each use. For heavier splashes a non-abrasive cleaner may be used to clean the surfaces. Rinse thoroughly with hot water. Do not use AEROSOL CLEANERS, CAUSTIC CLEANERS, ABRASIVES or scrape the surfaces with knives or other utensils or they will damage the surfaces.

   b. To loosen hardened food particles, place a mcasuring cup filled with water on the turntable. Set to HIGH end switch on until water boils. The steam will loosen any particles.

      A build up of grease or food perticles on the oven interior can result in damage to the unit as well as loss of working power.

      NEVER POUR WATER INTO THE OVEN.

   c. To remove any strong smells place a cup of water with lemon juice added on the turntable. Set to HIGH and switch on for 10 minutes.

2. Turntable

   The turntable which is dishwasher proof, can be removed for easy cleaning. Wash with warm soapy water, rinse and dry with a soft cloth. Periodic cleaning under the turntable may be required. If the turntable is in use successively for a long time, it will become quite hot. Never put cold water or wipe with a cold dish cloth, such repid cooling will possibly cause the turntable to crack or break.

3. Door

   Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills and splashes. Metal and plastic parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

4. Exterior

   The outer cabinet is painted metal. Disconnect the oven before cleaning. Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not spill water in the vents. Never wipe with benzine, thinner or chemical solvent. The front panel and trim are best wiped with a damp cloth. The door window is plastic and should be cleaned with a damp cloth, then wiped with a dry cloth to wipe clean.

   ALWAYS ENSURE THAT DOOR SEALING SURFACES ARE CLEAN.

5. Storage

   If you must store your microwave oven, choose a dry dust free place. Dust and dampness can affect the oven's working perts.

6. For Best Results in Oven Operation

   a. Do not attempt to remove the outer cabinet at any time.

   b. Never put anything into the safety interlock holes. The safety interlocks may become damaged.

   c. Do not use a conventional mcat thermometer while cooking.

d. Do not place more than 5 kg on the turntable and attempt to operate the oven. The turntable will not turn.

e. Do not dry wet newspaper in the microwave oven, or use newspaper in the microwave oven to cook on the newspaper could catch fire.

f. Do not use recycled paper products in the microwave oven. Some recycled paper may contain metal particles which could cause arcing or a fire.

g. Do not revolve the turntable by hand.

h. The guide roller and oven floor should be cleaned frequently to provent excessive noise. If cooking tray is hot, allow to cool before clearning or placing water.

COOKWARE

Microwaves heat only the food, therefore it is possible to serve on the same plate on which you cook, saving time and washing up. The plate will only be slightly warm from the heat of the food.

Dish Test

To test if a dish is suitable for use in the microwave oven, place the empty dish in the oven and stand half a glass of water in it. Turn the oven on for 15 or 30 seconds on HIGH. If the dish becomes very hot to the touch, it should not be used in the microwave oven.

1. China

   Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are suitable but should not be used if they are decorated with metal trim.

2. Glass

   Oven to table or ceramic containers are usually suitable, again beware of metal trims. Table glass can be used in the preparation of drinks, baked fruits and sweets. Be careful about delicate glass that might be easily broken by sudden heating or cooking.

3. Plastic

   Plastic is seldom heated by microwaves. Thermoplastics are ideal for microwave cooking as they can tolerate very high temperatures. Some plastics may warp and discolour due to the heat of some foods, ie. those with a high sugar or fat content. Melamine or Urea plastics are unsuitable for microwave cookery since they absorb heat.

4. Paper

   Plates, cups, towels and serviettes are useful in microwave cookery, for short cooking times. Paper towels are useful to absorb excess moisture and fat when cooking certain types of food.

5. Metal containers should not be used. Microwaves cannot penetrate through metal and therefore the food will not cook. Metal foil may be used to shield food from overcooking or over defrosting—however, ensure that it does not touch the walls of the oven.

6. Covering

   Some foods such as vegetables, should be cooked in covered glass dishes to speed up cooking, to prevent spattering or to retain their large water content. Plastic cling film may be used instead of a glass cover. Be particularly careful when removing glass covers and cling film from cooked dishes, as steam builds up and can cause nasty burns to the hands and arms if caution is not exercised.

7. Browning Dishes

   These are suitable for use in your microwave oven. Leave the turntable in place and preheat for as long as the dish instructions require. Under no circumstances should the dishes be heated for any longer than the instructions indicate.

RECOMMENDATIONS

Becoming familiar with any new appliance takes a little time. If you experience any of the problems listed below, try our solutions. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

1. Food is not cooked at all.
   a. Have you set timer and pushed start button?
   b. Is the door closed?
   c. Have you overloaded the circuit and caused a fuse to blow?

2. Food is overcooked or undercooked.
   a. Did you set the proper time?
   b. Did you select the proper power level?

3. Sparks and cracking within oven interior (arcing).
   a. Have you been using dishes with metal trim?
   b. Have you left a fork or other metal utensil or foil close to interior walls?

4. Condensation on door inside or interior walls.
   This is normal, especially with high moisture foods.

5. Air movement around door.
   This is normal. The door is not meant to be airtight.

6. Light reflection around door or outer case.
   This is normal.

7. Steam or vapour escaping from around door or vent.
   This is normal.

8. TV, radio interference.
   Even if slight interference might be observed while operating oven, it does not indicate a problem with your oven. Place oven far enough from a radio, TV and feeder.